Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 9. Warszawa, 26 września 1931 roku. № 39

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 9-05-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. H. BRZEZIŃSKI.

O diastatycznej odbudowie skrobi.

(Ciąg dalszy).

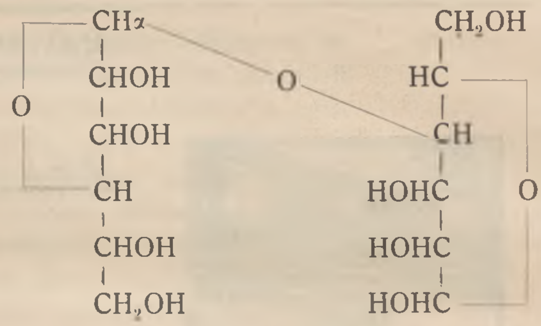
Specjalnie prace Sheridan Lea (Soc. Astrachs. 58. 536 (1890); J. Physiol. 11. 226), w których maltoza była usuwana przez dializę i niszczona jednocześnie przez fermentację dostarczyły dowodu, że scukrzenie diastazą skrobi można przeprowadzić do końca. Jednak trzeba zaznaczyć, że scukrzenie końcowych dekstryn idzie znacznie wolniej aniżeli początkowych dekstryn i jako końcowy produkt hydrolizy powstaje prawie wyłącznie maltoza w ilościach b. bliskich teoretycznej. Mówimy „prawie wyłącznie" powstaje maltoza, gdyż niektórzy badacze, jak Lintner i Düll (B. 26. 2546 (1893)), Scheibler i Mittelmeier (B. 24. 301 (1891)), Dierssen (Ztg. angew. Chem. 1903. 122) Ling i R. Nanji (Soc. 123. 2666 (1923)), Syniewski (Annalen, 209. 282 (1899); 324. 212 (1902)) znaleźli w produktach hydrolizy skrobi obok maltozy niewielkie ilości innego dwucukrowca, który Lintner nazwał i-maltozą, zaś Syniewski dekstrynozą. Oprócz tego Brown i Miller znaleźli obok maltozy niewielkie ilości glukozy. Glukozę w produktach diastatycznej hydrolozy skrobi przewiduje też Syniewski. Wspominają też o glukozie w produktach hydrolizy skrobi Musculus i v. Mering (H. 2. 403 (1878); v. Mering, H. 5. 185 (1881); k. Külz, Pflügers Arch. 24. 81 (1881); Külz, B. 14. 365 (1881); Lintner, Ztschr. f. d. ges. Brauw. 11. 497 (1889); Schifferer, Woch. f. Brau. 9. 1114 (1892); Ling i Davis, Soc. 85. 16 (1904); Grüters Ztschr. ang. Chem 17. 1169 (1904).

Karrer nie wierzy w powstawanie glukozy ze skrobi pod wpływem diastazy i przypisuje jej obecność w produktach hydrolizy zanieczyszczeniu diastazy przez maltazę. (Karrer. Polymere Kohlenhydrate 1925, str. 45). Pod wpływem działania maltazy na maltozę powstaje glukoza.

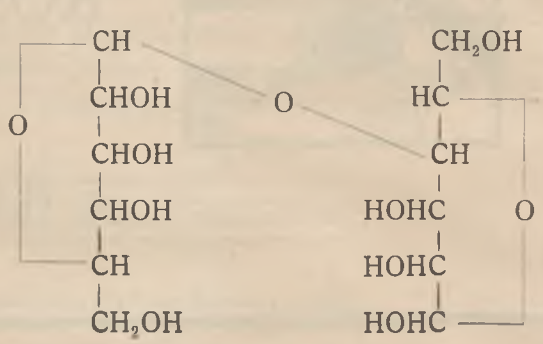
Również Karrer nie wierzy w powstawanie podczas diastatycznej hydrolizy skrobi innego dwucukrowca oprócz maltozy, twierdząc, że jest mieszaniną różnych substancji, a nie jakieś indywiduum chemiczne, jak np. i-maltoza. Pogląd swój Karrer usasadnia w „Polymere Kohlenhydrate" r 1925, str. 62—69.

Inaczej na tę sprawę zapatruje się A. Pictet. Stwierdza powstawanie obok maltozy innego dwucukru, który, jednak, nie ma nic wspólnego z Fischerowską i-maltozą i proponuje utrzymać dla niego nazwę dekstrynozy zaproponowaną swego czasu przez Syniewskiego. Dekstrynoza według Picteta (A. Pictet et H. Vogel, Helvetica 12. 700 (1929)) wykazuje duże podobieństwo do maltozy, jednak są różnice. Osazon dekstryny topi się w 167°, maltosazone w 206°. Odbarwia ona na zimno szybciej roztwór $KMnO_4$, aniżeli maltoza. Bezwodniki tych cukrów są bezwzględnie różne. Co prawda, te dwa dwucukrowce mogą łatwo przemieniać się jeden w drugi, ze względu na bardzo zbliżoną do siebie budowę. Przemiana ta występuje pod długotrwałem działaniem amylazy, zachodzi tez spontanicznie w roztworach wodnych pozostawionych na dłuższy przeciąg czasu w zwykłej temperaturze. Ostatnią właściwość stwierdza też Ling (A comprehensive Survey of Starch Chemistry, by Robert - P Walton, New-York 1928).

Dekstrynozę zatem można uważać jako nietrwałą formę maltozy, wynika to zresztą ze wzoru, który podali Ling i Nanji (Chem. Society, 127. 629 (1925)).



podczas gdy wzór maltozy wygląda:



Jak widzimy różnica w podanych wyżej wzorach polega na istnieniu w dekstrynozie pierścienia glucofuranowego, podczas gdy w maltozie są obydwa pierścienie glucopyronowe.

Ciekawe, że Pringsheim podaje podobny wzór dla swej amylobiozy, otrzymanej z odbudowy skrobi, lecz na innej drodze bez udziału diastazy. Pictet wyraża przypuszczenie, że amylobioza Pringsheima jest identyczną z dekstrynozą. Jednak ten pogląd nie został jeszcze stwierdzony.

Jak widzimy skrobia pod działaniem hydrolizy diastatycznej daje jako końcowy produkt maltozę w ilości nieomal teoretycznej, b. małe ilości dwucu-

krowca dekstrynozy, o budowie b. zbliżonej do maltozy i b. małe ilości glukozy, cukru na który rozkłada się maltoza pod wpływem kwasów. Dla ścisłości trzeba nadmienić, o czem zresztą mówiliśmy wyżej, że niektórzy badacze, jak np. P. Karrer kategorycznie zaprzeczają powstawania podczas diastatycznej hydrolizy skrobi innych cukrów obok maltozy, ewentualną zaś ich obecność przypisują względom ubocznym.

Ponieważ maltoza, z której niewątpliwie składa się skrobia, rozpada się pod wpływem kwasów lub też enzymu maltazy na dwie cząsteczki glukozy. Cukier ten jest cukrem prostym i już się nie rozpada na inne. Zatem można sobie przedstawić, że skrobia jest zbudowana z reszt glukozowych. Oznaczamy to wzorem ogólnym $(C_6H_{10}O_5)n$, gdzie n jest ilością reszt glukozowych, wchodzących w skład cząsteczki skrobi. Jaka jest wielkość n, jak są z sobą powiązane reszty glukozowe? Oto pytania, na które, jak dotąd, żaden z badaczy nie dał jeszcze definitywnej odpowiedzi, lub też jest dzisiaj parę poglądów na budowę skrobi, wypowiadanych przez różnych autorów, zależnie od poglądu danego autora na procesy hydrolizy skrobi. Jednak żadna z tych teorji nie zdobyła jeszcze praw obywatelstwa. Każda z nich ma ciemne strony nie wolne od zarzutów fachowców.

Jedną z takich teorji, bardzo oryginalną, jest teorja W. Syniewskiego, profesora Politechniki Lwowskiej, niedawno zmarłego.

Mówiąc nawiasem prace W. Syniewskiego obaliły dualistyczny pogląd Maquenne'a na budowę skrobi.

W. Syniewski dowiódł, że skrobia jest ciałem jednolitem, złożonem z kompleksów związków, które posiadają te same reakcje jakościowe jak skrobia, lecz o ciężarze cząsteczkowym mniejszym. Związki te otrzymuje się podczas hydrolizy karbinolowej, podczas której pękają wiązania eterowe

---

74) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Według urzędowych statystyk niemieckich podanych w „Przemyśle Piwowarskim" roku 1927, wyprodukowano w Niemczech w roku obrachunkowym 1926/1927 przeszło 48 mil. hl. piwa. Spożycie piwa górnego fermentu spadło z 2500 tys. hl. do 2300 tys. hl., a natomiast produkcja piwa dolnego fermentu wzrosła z 45 mil. hl. do 46 i pół. mil. hl. Piwa fermentacji dolnej i górnej wyrabiano w czterech gatunkach zasadniczych: zwyczajne, wyszynkowe, pełne i mocne.

W roku 1928 produkcja ogólna piwa w Niemczech wykazuje cyfrę 55 mil. hl. Wzrost spożycia piwa dolnego fermentu dochodzi do 19%. Ogólna ilość tego rodzaju piwa składa się ze 186 tys. hl. piwa zwyczajnego, 124 tys. hl. piwa wyszynkowego, 50 miljonów 895 tys. hl. piwa pełnego i 573 tys. hl. piwa mocnego. Dla piwa górnego fermentu liczby statystyczne w tym okresie czasu wykazują: miljon 438 tys. hl. piwa pełnego i 8 tys. hl. piwa mocnego. Z powyższych danych wynika, że najwięcej amatorów znajdują piwa pełne, które też procentowo grają najważniejszą rolę we wzroście spożycia.

W roku 1929 Niemcy wyprodukowały ogółem 57 miljonów hl., zajmując pod tym względem pierwsze miejsce w rzędzie producentów piwa — poszczególnych państw całego świata.

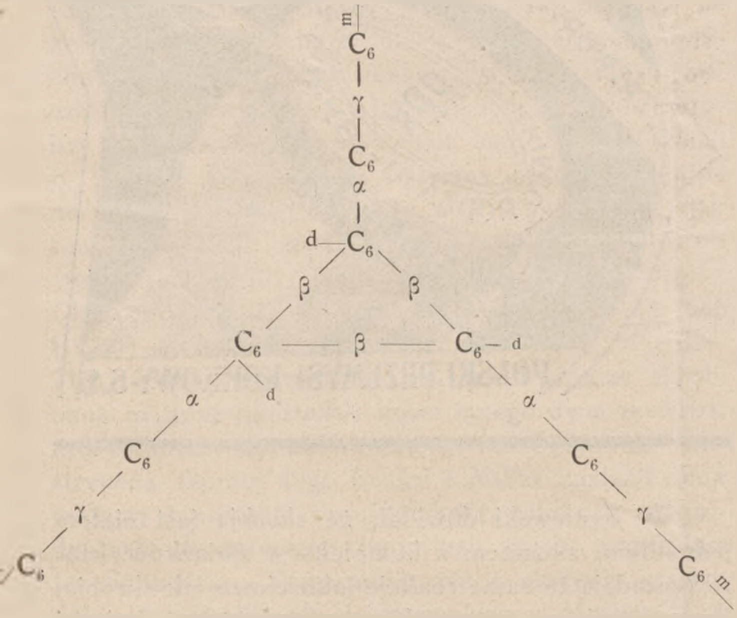
Przeciętne roczne spożycie piwa na głowę ludności państwa niemieckiego wynosiło:

w roku	1883	—	125	ltr.
„	1885/1889	—	97	„
„	1890/1894	—	107	„
„	1895/1899	—	121	„
„	1900/1904	—	120	„
„	1905/1909	—	110	„
„	1910/1912	—	119	„
„	1913/1914	—	120	„

$$(\overset{\diagdown}{\underset{\diagup}{-}} C - O - C \overset{\diagup}{\underset{\diagdown}{-}})$$

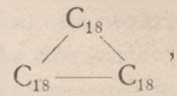
pomiędzy dwiema grupami karbinolowemi. Produkty tej hydrolizy nie wykazują redukujących własności płynu Fehlinga.

Najprostszym takim związkiem jest amylogen składający się z dziewięciu reszt glukozowych, połączonych ze sobą rodzajami wiązań karbonilowych α, β i γ. Ponieważ amylogen nie ma własności redukujących, przeto Syniewski przypisuje jemu następującą budowę:

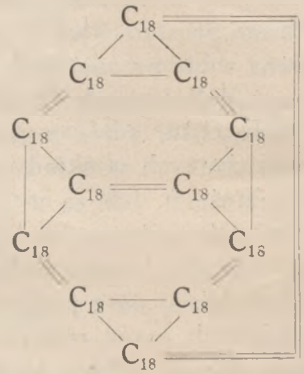


Cząsteczka skrobi składa się z czterech amylogenów. Amylogeny są ze sobą powiązane sześcioma wiązaniami, z których trzy są przy resztach maltozowych (m-karbinolowe) i trzy przy resztach dekstryny graniczącej I (d-karbinolowe).

Jeżeli oznaczymy amylogen wzorem



to wzór cząsteczki skrobi na płaszczyźnie przedstawi się następująco:



Skrobia rozpuszczalna otrzymuje się działaniem pary wodnej pod zwiększonem ciśnieniem. Jest to produkt niezupełnej hydrolizy karbinolowej. Wtedy pękają wiązania m-karbinolowe. Pod działaniem diastazy pękają wiązania α (patrz budowę amylogenu) i otrzymujemy dekstrynę nazwaną przez Syniewskiego graniczną I. Jej skład jest różny, zależny od stopnia hydrolizy i może być:

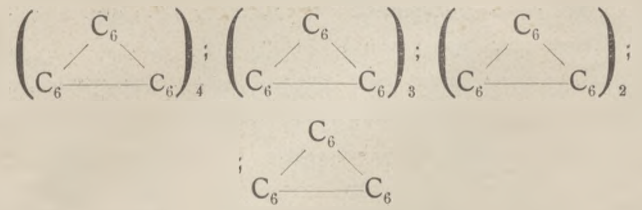
Po wojnie światowej Niemcy, które dotąd były trzecim krajem pod względem spożycia piwa, stanęły na piątem miejscu po Belgji, Anglji, Danji, Australji i Nowej Zelandji. Cyfra spożycia piwa w Niemczech w obliczeniu na głowę ludności w latach 1919/1922 wynosi już tylko około 50 litrów rocznie. Spadek spożycia nie tłomaczy się jedynie utratą Alzacji i Lotaryngji, oraz Poznańskiego i t. d., co odbić się mogło tylko na cyfrę konsumcji ogólnej, lecz przedewszystkiem ogólnem zubożeniem powojennem spożywcy, zmuszonego do ograniczenia nawet swych najkonieczniejszych potrzeb życiowych, a więc i zmniejszenia porcji codziennej ulubionego napoju.

W latach następnych cyfry spożycia piwa na głowę mieszkańców Rzeszy Niemieckiej stopniowo się poprawiają. W roku 1925 niemiec wypija już około 55 litrów piwa rocznie. W roku 1927 spożycie piwa dochodzi do 70 litrów na głowę ludności. W roku 1930 cyfra spożycia przekracza litrów 90.

Nasza prasa piwowarska lat ostatnich donosi, że w Niemczech konsumcja piwa podnosi się z roku na rok, gdyż przemysł piwowarski krajów zachodnio-europejskich uświadamia sobie dobrze znaczenie wspólnego wysiłku w sprawach dotyczących całokształtu przemysłu omawianego. Miejsce chaotycznej konkurencji, rujnującej tylko każdy rodzaj przemysłu, zajęło porozumienie, które unormowało produkcję, dopasowując ją do rozmiarów przedsiębiorstw i do ciągle wzrastających potrzeb rynku. Odbiło się to na zmniejszeniu ilości przedsiębiorstw, ale wyraziło się jednocześnie wzrostem produkcji i dochodów.

W krótkim stosunkowo okresie, jaki minął od czasu wojny, zdołano w Niemczech nie tylko dokonać reorganizacji stosunków wewnętrznych przemysłu piwowarskiego, ale nie zapomniano również i o konsumencie, któremu na każdym kroku przypomina się o istnieniu piwa.

Piwowarstwo niemieckie zdaje sobie dobrze sprawę ze znaczenia reklamy zbiorowej. Związek właścicieli browarów niemieckich wydał w roku



Na te dekstryny diastaza działa powoli, pękają wówczas wiązania R-karbonilowe, powstaje dekstrynoza i glukoza. c. d. n.

NOWELIZACJA USTAWY O OPODATKOWANIU PIWA.

Jak już donosiliśmy w poprzednim zeszycie naszego tygodnika, Ministerstwo Skarbu opracowało projekt nowej ustawy o opodatkowaniu piwa, który został już uchwalony przez Radę Ministrów. Tekst projektu do ostatniej chwili był dla sfer zainteresowanych jak i dla naszych organizacji nieznany, gdyż władze traktowały go jako ścisłą tajemnicę służbową. Dopiero teraz, już po uchwaleniu przez Radę Ministrów, a na tydzień przed zwołaną już sesją sejmową, na skutek usilnych zabiegów, treść nowej ustawy została nam zakomunikowana i była rozpatrywana na posiedzeniach Delegatów i Zarządu C. Z. P. P. i S.

Po szczegółowem zaznajomieniu się ze zmianami, jakie wprowadza nowy projekt, opracowano i skierowano do właściwych władz obszerny memorjał, w którym domagamy się wprowadzenia całego szeregu zmian, gdyż projekt nowej ustawy pod bardzo wielu względami budzi poważne zastrzeżenia. Wyniki naszych zabiegów podamy w najbliższym czasie.

Nowa ustawa ma charakter ustawy ramowej i porusza tylko sprawy zasadnicze, dając ogromne kompetencje władzom wykonawczym. Czyni wrażenie ustawy prowizorycznej. Dość powiedzieć, że wszystkie przepisy, dotyczące systemu kontroli i sposobu jej wykonania, są z ustawy usunięte i przerzucone do rozporządzenia wykonawczego. Nic więc dziwnego, że takie ujęcie sprawy może nas niepokoić, gdyż sposób prowadzenia kontroli może stać się polem doświadczalnem, co w dobie przeżywanego kryzysu byłoby zabójcze dla naszego piwowarstwa. Zgadzamy się z tem, że w prowadzeniu kontroli browarów konieczne są pewne zmiany, na które sami wielokrotnie wskazywaliśmy bezskutecznie, nie możemy się jednak zgodzić z tem, by ustawa pomijała całkowicie nawet wytyczne punkty dotyczące samego systemu kontroli. Chcielibyśmy bardzo, by obawy nasze były płonne i by opracowywanie rozporządzenia wykonawczego do nowej ustawy nie było traktowane jako tajemnica. Nie odmawiamy dużej znajomości rzeczy naszym władzom akcyzowym, ale niepodobna wymagać od władz skarbowych gruntownej i szczegółowej znajomości technologji piwowarstwa, gospodarczych i handlowych warunków, w jakich różne browary pracują i t. d. Dlatego też opracowywanie ustawy o opodatkowaniu piwa w tajemnicy i bez współudziału sfer znających gruntownie z praktyki tę gałęź przemysłu i warunki w jakich ona pracuje, uważamy za metodę, która zaled-

---

1926 w Berlinie album pod tyułem „Die Deutsche Brauindustrie im Wort und Bild". W pierwszej części tego wydawnictwa reklamowego znajdujemy szereg artykułów, traktujących o znaczeniu niemieckiego przemysłu piwowarskiego, uzasadniających wartość piwa jako napoju najszerszych mas ludności, podających rys. historyczny rozwoju piwowarskiego od czasów najdawniejszych, informacje szczegółowe dotyczące techniki piwowarskiej, propagandy na rzecz piwa, wreszcie skutków prohibicji w Stanach Zjednoczonych. Część druga zawiera dokładny opis trzydziestu wielkich browarów niemieckich w Berlinie, Dortmundzie, Dreźnie, Elberfeldzie, Kulmbachu, Lipsku i Monachium. Całość wydana bardzo starannie i ozdobiona licznemi illustracjami, zdjęciami przeróżnych faz produkcji piwa w szeregu wzorowych browarów, oraz wizerunkami wybitniejszych przedstawicieli piwowarstwa niemieckiego.

Na łamach pisma „Brauer und Hopfen Zeitung" ukazał się w roku 1927 obszerny artykuł H. Paproth'a o wartości odżywczej piwa i jego własnościach hygienicznych. Podług streszczenia w „Przemyśle Piwowarskim" (Nr. 31 z roku 1927), autor artykułu przedstawia tam obrazowo wartość odżywczą różnych produktów w stosunku do piwa, podając liczne wzory różnego rodzaju afiszów, ulotek, lub pocztówek, których rozpowszechnienie oddaje ogromne usługi propagandzie piwa.

Wyliczenia wartości odżywczej w kalorjach dokonane zostały na podstawie dzieła Prof. Dr. Karola von Nordena i Dr. Hugona Salomona p. t. „Handbuch der Ernährungslehre".

Obrazek pierwszy pod tytułem: „Wartość odżywcza piwa" przedstawia w rysunkach i napisach jak równoważnik odżywczy szklanki piwa (500 gr.) — 325 gr. ryb chudych, 1925 gr. buljonu, trzy i pół jaja po 50 gr., 225 gr. chudej wołowiny i 82 gr. tłustej wołowiny. Pod obrazkiem umieszczono napis: „Każda z powyżej przedstawionych potraw w ilo-

wie w dziesięciu wypadkach na sto może dać szczęśliwe dla życia gospodarczego wyniki.

Do zmian, jakie wprowadza nowa ustawa, a które dopełniają luki dotychczasowej ustawy, musimy zaliczyć wprowadzenie do art. 1 wyraźnej definicji piwa i uprawnienia Pana Ministra Skarbu do opodatkowania preparatów służących do wyrobu tak zwanego piwa domowego.

Jedyną nowością, którą możemy powitać z zadowoleniem, jest zniesienie dotychczas pobieranego podatku od wyrobu. Podatek ten jak wiemy przynosił skarbowi rocznie około 80.000 złotych, tam gdzie chodziło o dziesiątki miljonów. A ile z tego powodu było pisaniny i drobnych kłopotów.

Do uciążliwych dla przemysłu zmian musimy zaliczyć w pierwszym rzędzie podwyżkę stawek akcyzowych, które zamiast 6, 6,30 i 6,60 wynosić mają 8,30, 8,70 i 9,20, wpłacanie podatku dwa razy w miesiącu zamiast co miesiąc, zniesienie zwrotu podatku za piwo zwrócone do browaru i zniesienie deputatów.

Wszystkie artykuły starej ustawy, dotyczące kontroli, a więc naczyń, ksiąg, urządzeń i t. d. z nowej ustawy usunięto poruczając władzom skarbowym opracowanie odnośnych przepisów. Do działu „Kontroli" wniesiono jednak nowy artykuł, upoważniający władze skarbowe do zarządzenia „stałego nadzoru" w poszczególnych browarach. Niestety ustawa nie mówi w jakich wypadkach władze skarbowe mają zarządzać „stały nadzór". Nadmienić przytem należy, że „stały nadzór" tak jak go określa ustawa, naszem zdaniem, nosi charakter karny, gdyż jest połączony z materjalnemi ciężarami jak obowiązek dostarczenia mieszkania, opału i światła urzędnikom nadzorującym. Jeżeli przytem zważymy, że mieszkanie, w okresie kryzysu mieszkaniowego, byłoby tu bardzo kosztowne, gdyż trzeba byłoby albo je kupić albo budować, to niezaprzeczenie „stały nadzór" byłby wyraźną krzywdą dla browaru, a więc nosiłby charakter karny. Ustawa jednak nic o tem nie mówi i tego określenia nie podaje.

Już błyskawiczne tempo, w jakiem opracowany był nowy projekt ustawy, bez wiedzy i udziału zainteresowanego przemysłu, pozwala przypuszczać, że twór ten nie jest doskonały. Mamy jednak nadzieję. że odnośne czynniki uwzględnią jeszcze nasze dezyderaty, wyrażone w memorjale, o którym była mowa wyżej.

W. A.

ściach ściśle obliczonych posiada taką samą wartość odżywczą, jak pół litra piwa, t. j. 250 kalorji".

Na obrazku drugim, noszącym ten sam tytuł, wyobrażono jako równoważniki wartości odżywczej 500 gramów piwa — 32 gr. masła, 105 gr. chleba, 284 gr. kartofli, 385 gr. mleka i 470 gr., jabłek.

Obrazek następny pod tytułem: „Wartość odżywcza napojów alkoholowych" przedstawia szereg szklanek i kieliszków różnych wymiarów, napełnionych różnego rodzaju płynami. Napis odpowiedni głosi: „Przy jednakowej ilości alkoholu piwo jest napojem najpoważniejszym". Za podstawę porównania wzięto 40 gramów alkoholu t. j. taką dawkę dzienną, jaka jest uznana za zupełnie nieszkodliwą dla organizmu człowieka dorosłego. Spożywając tę właśnie ilość czystego alkoholu pod podstacią piwa, wypija się 1.075 litra (przy 3.69% alkoholu), co daje 515 kalorji. Inne napoje wymienione dla porównania przedstawiają wartości następujące: jabłecznik — 363 kalorje, wino reńskie — 331 kal., wino mozelskie — 326 kal. rum — 292 kal., wreszcie wódka czysta — 289 kalorji.

(C. d. n.).

SPRZEDAŻ ALKOHOLU W RESTAURACJACH KOLEJOWYCH.

W jednym z ostatnich numerów dziennika urzędowego Min. Komunikacji ukazało się rozporządzenie w sprawie sprzedaży napojów alkoholowych w bufetach kolejowych i wagonach restauracyjnych. W myśl tego rozporządzenia sprzedaż napojów alkoholowych dozwalana jest restauracjom pierwszej i drugiej klasy na stacjach węzłowych, końcowych i granicznych. Rozporządzenie zawiera zakaz podawania lub sprzedaży napojów alkoholowych po upływie pół godziny od odejścia ostatniego osobowego pociągu wieczorowego lub nocnego, przyczem sprzedaż napojów może być rozpoczęta nie wcześniej, niż na godzinę przed odejściem lub przybyciem najbliższego osobowego pociągu rannego. Zakazana jest sprzedaż napojów alkoholowych w dnie świąteczne od godz. 6 do 14-ej. Rozporządzenie zawiera bezwzględnie zakaz sprzedawania napojów alkoholowych pracownikom kolejowym, znajdującym się na służbie. („Gazeta Handlowa").

PREMJOWANY POKAZ JĘCZMIENIA BROWARNEGO.

Premjowany pokaz jęczmienia browarnego organizują Izby rolnicze Wielkopolski i Pomorza.

Z inicjatywy Komitetu organizującego „Związek Wytwórców Jęczmienia Browarnego Zachodniej Polski" odbędzie się w dniach 27 i 28 października r. b. w Poznaniu w sali Wielkopolskiej Izby Rolniczej, ulica Mickiewicza 33. I-szy Pokaz Jęczmienia Browarnego.

Zadaniem pokazu będzie dokładne zapoznanie zainteresowanych sfer kupieckich i przemysłowych z jakością tegorocznego zbioru jęczmienia browarnego w Wielkopolsce i na Pomorzu oraz przedstawienia szerszemu ogółowi ziarna siewnego tego zboża. Pokaz połączony będzie z premjowaniem jęczmion najwyższych pod względem wartości browarnej. Specjalnie w tym celu powołana Komisja sędziowska złożona z przedstawicieli Izb Rolniczych, praktycznego rolnictwa, kupiectwa zbożowego, przemysłu piwowarskiego i sfer naukowych, przyzna szereg dyplomów na medale na podstawie przeprowadzonych uprzednio laboratoryjnie badań chemicznych i botanicznych oraz wyglądu ziarna. Poczynione są starania o uzyskanie ponadto nagród ze strony zainteresowanych zrzeszeń gospodarczych.

W związku z powyższem rolnicy, którzy posiadają jęczmień o typie browarnym, we własnym, dobrze zrozumianym interesie, winni wziąć udział w urządzanym pokazie. W tym celu należy nadsyłać próby ziarna o wadze netto 2 kilo, z czego ca 100 gr. winno być wsypane do suchej czystej butelki, co jest potrzebne do określenia stanu wilgotności ziarna. Próbę ziarna umieścić należy w woreczku, do wnętrza którego włożyć butelkę. Próba powinna ściśle odpowiadać jakości ziarna danej, jednolitej partji jęczmienia browarnego, w stanie gotowym do sprzedaży. Do próby dołączyć należy wypełniony kwestjonarjusz, który rozesłany został do PP. wytwórców jęczmienia browarnego przez obydwie Izby (wielkopolską i pomorską).

Termin nadsyłania prób ziarna upływa z dniem 6 października r. b. Próby nadesłane po tym terminie, względnie bez kwestjonarjusza, tracą prawo udziału w premjowaniu. Próby winny być nadsyłane pod następującym adresem: „Zakład Chemji Rolnej Uniwersytetu Poznańskiego", Poznań—Sołacz (dwór).

Jednocześnie z wysłaniem próby należy na pokrycie wydatków związanych z urządzeniem pokazu i premjowania ziarna wpłacić kwotę zł. 6.— od każdej próby na konto czekowe w P. K. O. Poznań Nr. 200786 Wielkopolska Izba Rolnicza, względnie przekazem pocztowym pod adresem Wielkopolskiej Izby Rolniczej w Poznaniu ul. Mickiewicza 33 z dopiskiem: „I-szy Pokaz Jęczmienia Browarnego".

Od nadesłania powyższej kwoty do dnia 6 października r. b. uzależnia się udział próby w pokazie. Wyniki szczegółowych badań prób ziarna każdy z uczestników pokazu otrzyma na miejscu bezpłatnie. Wreszcie zastrzega się, że próby nieodpowiadające ogólnie wymaganym dla jęczmienia browarnego cechom zewnętrznym (np. zanieczyszczenia i t. p.) nie będą dopuszczone do pokazu.

W czasie pokazu wygłoszone będą referaty na temat metod produkcji i zbytu jęczmienia browarnego oraz odbędzie się zebranie założycielskie „Związku Wytwórców Jęczmienia Browarnego Zachodniej Polski". Szczegółowe informacje o referatach i zebraniu podane będą do wiadomości PT. Rolników w najbliższym czasie zapomocą specjalnych komunikatów i notatek w prasie. (Gazeta Handlowa).

Dla celów statystycznych

prosimy wszystkich P. T. Właścicieli i Zarządy browarów, by przed dniem 10 Października zechcieli nadesłać informację:

Ile hl.

piwa sprzedano z browaru

we wrześniu?

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	17/IX	21.50 — 23.50 zł.
	18/IX	22.— — 24.— zł.
	21/IX	21.— — 22.— zł.
	22/IX	22.— — 24.— zł.
	24/IX	22 — — 24.— zł.
Poznań.	17/IX	23.— — 24.50 zł.
	18/IX	23.— — 24.50 zł.
	19/IX	23 — — 24 50 zł.
	21/IX	23.— — 24 50 zł.
	22/IX	23 — — 24 50 zł.
	24/IX	23.50 -- 24.50 zł.
Grudziądz.	18/IX	22.— — 25.— zł
	24/IX	21.— — 24.— zł
Lublin.	18/IX	20.— — —.— zł.
	21/IX	19.— — 19.50 zł.
	24/IX	19.— — 19.50 zł.
Hamburg.	19 — 24/IX	Dun. Ros. 61 — 62 flh.
		Plata 61 — 62 flh.
		Kanada West. II 63 — 64 flh.
		Rosyjski 63 — 64 flh.
Chicago.	17 — 22/IX	Malting 38 — 60 cts za bushel

CHMIEL.

Lwów, 16.9. Na rynku chmielowym sytuacja nadal niewyjaśniona. Spodziewają się, że w najbliższych dniach ceny zostaną ustalone. Oczekują teraz na targi chmielu, które odbędą się w Lublinie 23.9. Zakupów w Małopolsce wcale nie czynią, specjalnie silnie są czynione zakupy na Wołyniu, gdzie płacą zł. 10 do 14 za 1 pud. Za chmiel gotowy, to zn. opakowany prima gatunek za 50 kg. płacą w Dubnie około 8 dol. Najlepszego chmielu jest coraz mniej, gdyż jak już przedtem zaznaczyliśmy chmielu dobrego w tym roku jest stosunkowo bardzo mało. W tym roku Polska jest najdroższa pod względem chmielu i dlatego są bardzo małe widoki na eksport, zwłaszcza wobec czeskiej konkurencji, gdzie ceny są rekordowo niskie.

Żatec, 20.9. Notowania chmielu za 50 kg. w koronach czeskich bez podatku obrotowego wynosiły 140—300. Podobno już 100.000 centnarów wykupiono z pierwszej ręki. Eksport idzie do Francji, Belgji i Anglji. Na rynku słodu obroty małe—browary bowiem kupują niewiele. Deszczowe lato spowodowało zmniejszenie konsumcji piwa. Tendencja na jęczmień mocna 130—134 k. cz., loco załadowcza za dobry towar.

SŁÓD.

Cło na słód w Austrji wynosiło w roku ubiegłym 7.15 sh., a obecnie 22.10 sh., bez dodatków, oprócz 3½% podatku obrotowego. Ta zwyżka cła uniemożliwia eksport słodu do Austrji.

Zarząd Związku Piwowarów W POLSCE

niniejszym podaje do wiadomości:

1. że otwarcie Drugiego Kursu Piwowarskiego w Krakowie uzależnia się jedynie od zapisu większej liczby uczestników, zgłoszonych uprzednio listownie do dnia 1 grudnia r. b. pod adresem Sekretarjatu,
2. że Sekretarjat Związku Piwowarów w Polsce z dniem 1 października r. b. przenosi się na **ul. Ursynowską 16a** (Warszawa-Mokotów) mieszkanie Nr. 3 inż Marjana Kiwerskiego,
3. że Sekretarjat Związku Piwowarów w Polsce załatwia wszelkie sprawy Zarządu Związku, ułatwia browarom obsadzanie wolnych posad i piwowarom zgłoszonym zajmowanie wolnych stanowisk w browarach,
4. że Kierownik Sekretarjatu (dyplomowany piwowar) udziela wszelkich piwowarskich porad technicznych zgłaszającym się browarom i piwowarom, przyczem członkowie Związku Piwowarów w Polsce mogą korzystać z porad technicznych po cenach o 50% zniżonych.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.